

Cheese cake sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **350 g** mlevenog keksa
- **5 kašika** mleka
- **180 g** margarina

Fil:

- **200 ml** slatke pavlake za mucenje
- **250 g** šecera u prahu
- **400 g** krem sira (0% masnoce)

Glazura:

- **300 g** smrznutih višanja
- **10 kašike** šecera
- **50 ml** vode
- **3 kašike** gustina

Priprema

Margarin rastopiti i ostaviti da se prohladi. U posudi za mešanje sipati keks, mleko i izmešati. Dodati prohladjen margarin. Izmešati sastojke i smesu staviti na dno kalupa precnika 26 cm.

U drugoj posudi mikserom umutiti slatku pavlaku po uputstvu sa pakovanja.

Umutiti kašikom šećer u prahu i krem sir. Sjediniti sa slatkom pavlakom i izmešati. Staviti fil preko kore od keksa. Staviti kolac da se hladi.

Višnjama dodati šećer i ostaviti da se odmrznu. Dodati vodu i kuvati na tihoj temperaturi oko 10 minuta. Uzeti oko 7-8 kašika tecnosti iz višanja i prohladiti. U prohladjenu tecnost dodati gustin i izmešati da nema grudvica. Sipati višnjama gustin i kratko prokuvati. Ostaviti da se ohladi pa preliti preko fila. Kolac vratiti u frižideru. Ohladiti i služiti, prijatno!

Savet

Prvo skuvati glazuru od višanja, da se skroz ohladi i bude spremna za prelivanje kolaa!